

Dane aktualne na dzień: 04-03-2026 10:07

Link do produktu: <https://frutafresca.pl/mandarynki-niewoskowane-clemenules-p-65.html>



Mandarynka ORRI Niewoskowana Premium 1KG

Cena	22,00 zł
Certyfikat ECO	NIEWOSKOWANE
Kraj pochodzenia	



Kons

**BRAK CHEMICZNYCH
KONSERWANTÓW**

Opis produktu

Mandarynki niewoskowane z Hiszpanii – prosto z sadu

Mandarynka Orri

Jedna z najbardziej cenionych odmian mandarynek na świecie. Bardzo słodka, intensywnie aromatyczna i wyjątkowo soczysta. Owoce są bez pestek, z łatwą do obrania skórką i idealną równowagą między słodyczą a świeżą kwasowością.

Mandarynka Orri wyróżnia się wysoką jakością miąższu i doskonałym smakiem, dlatego uznawana jest za odmianę premium.

Jak zawsze u nas — prosto z drzewa, niewoskowana.

Mandarynki pochodzą z tradycyjnych, małoskalowych sadów w Hiszpanii, gdzie produkcja nie jest nastawiona na maksymalizację plonów, lecz na jakość owocu. Po zbiorach trafiają bezpośrednio do FrutaFresca, bez długiego magazynowania i bez przemysłowego obrotu.

Owoce nie są woskowane i nie są poddawane chemii po zbiorach. Dzięki temu zachowują naturalną skórkę, aromat i smak, wyraźnie różniący się od mandarynek dostępnych w sprzedaży marketowej.

Dlaczego te mandarynki różnią się od rynkowego standardu

Mandarynki:

- nie są woskowane
- pochodzą z małych, tradycyjnych sadów
- nie przechodzą zabiegów chemicznych po zbiorach
- są zbierane selektywnie, bez masowego chłodzenia i przyspieszania obrotu
- charakteryzują się naturalną słodyczą i łatwym obieraniem

To propozycja dla osób, które szukają świeżych, uczciwych owoców o jakości wyższej niż standard masowej sprzedaży.

Zastosowanie w kuchni

Mandarynki sprawdzają się do jedzenia na surowo, jako codzienna przekąska, a także jako składnik deserów i wypieków.

Informacja dodatkowa

Owoce pochodzą z tradycyjnych upraw sadowniczych i nie posiadają certyfikatu bio. Brak woskowania i chemii po zbiorach sprawia jednak, że są dobrą alternatywą dla osób, które nie chcą owoców przemysłowych.

Pochodzenie



Pochodzenie mandarynek: Hiszpania, Region Walencja.



Przechowywanie

Owoc całkiem wytrzymały, gdy jest świeży.

Przechowywanie : w suchym chłodnym miejscu. Około 6 stopni.

Najlepiej Lodówka.

Większe ilości : chłodny garaż, balkon, altanka.

Film prosto z sadu.

Prezentacja towaru